WELLS BLOOMFIELD, LLC
2 ERIC CIRCLE, P.O. BOX 280 VERDI, NEVADA, USA 89439
telephone: 775-689-5703 facsimile (fax): 775-689-5976
www.wellsbloomfield.com

English

EUROPEAN OPERATION MANUAL

HOTPLATES

COUNTER TOP MODELS: H-70EU, HC-125EU, HC-225EU
BUILT-IN MODELS: H-706EU, HC-1256EU, H-2256EU

IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL

Deutsch

EUROPÄER BEDIENUNG HANDBUCH

HEIZPLATTE

TISCHMODELLE: H-70EU, HC-125EU, HC-225EU
EINBAUMODELLE: H-706EU, HC-1256EU, H-2256EU

WICHTIG: WERFEN SIE DIESE BEDIENUNGSHANDBUCH NICHT WEG!

Español

EL MANUAL PARA LA OPERACION EUROPEA

HORNILLA

MODELOS DE MOSTRADOR: H-70EU, HC-125EU, HC-225EU
MODELOS DE EMPOTRADOS: H-706EU, HC-1256EU, H-2256EU

IMPORTANTE: CONSERVE ESTE MANUAL

Français

LE GUIDE POUR L'OPERATION EUROPÉENNE

PLAQUE DE CUISSON

MODÉLES DE DESSUS DE COMPTOIR: H-70EU, HC-125EU, HC-225EU
MODÉLES ENCASTRÉS: H-706EU, HC-1256EU, H-2256EU

IMPORTANT : NE PAS JETER CE GUIDE

Italiano

MANUALE DI INFORMAZIONI PER L'OPERAZIONE EUROPEA

PIANO DI COTTURA

MODELLI DA BANCO: H-70EU, HC-125EU, HC-225EU
MODELLI DA INCASSO: H-706EU, HC-1256EU, H-2256EU

IMPORTANTE, NON DISTRUGGETE QUESTO MANUALE DI INFORMAZIONI

Nederlands

HET EUROPESE OPERATIE HANDBOEK

KOOKPLAATJE

TEGENWERKENDE HOOGSTE MODELLEN: H-70EU, HC-125EU, HC-225EU
INGEBOUWDE MODELLEN: H-706EU, HC-1256EU, H-2256EU

BELANGRIJK: DIT HANDBOEK NIET GOOIT WEG

*p/n **301399** Rev. A ECN-13371* *EU220 **07**1023 cps*

WARNING!
The following warnings and instructions must be observed for proper installation and operation of the equipment.

WARNINGS!

IMPORTANT! (BUILT-IN APPLIANCES)

- All electrical connections must be done by a licensed electrician.
- An approved all pole power disconnect switch, with at least 3mm contact gap, must be supplied and installed in the fixed wiring in an accessible location (close proximity to the appliance) by a licensed electrician. Refer to equipment name plate for electrical ratings.

CAUTION!

- Do not submerge counter top appliances in water.
- Do not splash or pour water onto control panels or wiring. This appliance is not jet stream approved. Do not clean with water jet.

CAUTION!

- Do not store any combustible materials or flammable liquids anywhere near the appliance.

CAUTION HOT SURFACE!

- Exposed surface is HOT to the touch and may cause serious burns.

IMPORTANT!

- Counter top appliances must be positioned so the plug is easily accessible.
- Wells hotplates are designed to prepare food for human consumption.
- Appliance must be disconnected from main power supply when not in use for extended periods of time.
- For built-in units: turn installed power disconnect switch to the off ("O") position.
- For counter top units: remove power cord plug from power outlet.
- Counter top appliances must be operated with all four legs installed and the unit leveled. Hand tighten legs to appliance base.
- All repairs and servicing must be performed by a factory authorized service agent.

IMPORTANT: DO NOT DISCARD THIS MANUAL

This manual is considered to be part of the appliance, and is to be given to owner or manager of the restaurant, or to the person responsible for training operators of this appliance. Additional manuals are available from your Wells dealer.

THIS MANUAL MUST BE READ AND UNDERSTOOD BY ALL PERSONS USING OR INSTALLING THIS APPLIANCE.

Contact your Wells dealer if you have any questions concerning installation, operation or maintenance of this appliance.

EUROPEAN INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT!

- These installation instructions are prepared for personnel authorized, qualified, certified or licensed to install electrical equipment, who should perform the initial startup and adjustments.

IMPORTANT!

- Verify that the incoming voltage is the same as that for which the unit is rated. An electrical plate specifying rated voltage, wattage, frequency and phase is affixed to the appliance.
- Connecting units to greater voltage than their rating may cause severe damage to equipment components.
- Connecting units to voltage less than their rating will result in decreased performance.

IMPORTANT! (BUILT-IN APPLIANCES)

- An approved all pole power disconnect switch, with at least 3mm contact gap, must be supplied and installed in the fixed wiring in an accessible location (close proximity to the appliance) by a licensed electrician. Refer to equipment name plate for electrical ratings.

IMPORTANT!

All built-in appliances must be installed according to instructions on the GLD (General Layout Data) sheet included with the unit.

SUPPLY CORDS

- Supply cords, supplied by the installer, shall be oil-resistant, sheathed flexible cable not lighter than ordinary polychloroprene or other elastic-sheathed cord (code designation 245 IEC 57) or an approved metallic conduit connection.
- Supply power wire size for all food warmers must be 1.5 mm^2 minimum, and must not exceed 2 m length between the point where the cord or cord guard enters the appliance and the entry to the plug.

WIRING CONNECTIONS (BUILT-IN UNITS)

NOTE: Wire strain relief adapter supplied loose is for connecting to rigid metallic conduit.
For flexible conduit or power cords, an approved strain relief fitting must be supplied by others.

1. Remove control panel to access terminal block.
2. Knock out the appropriate hole plug located on enclosure panel and connect conduit strain relief.
3. Thread supply leads through strain relief and connect power lead to terminal marked “L1”; and, the neutral lead to terminal marked “N”.
4. Connect ground lead (green with yellow stripe) to ground lug marked “ ⏚ “.
5. Secure all connections, tighten strain relief and reinstall cover panel.
6. Locate equal potential grounding screw positioned on control enclosure marked “ ⏚ “. Remove screw and secure an appropriate grounding wire terminal.

English

English

OPERATING INSTRUCTIONS

FRENCH PLATE (SOLID) ELEMENTS (Models H-70EU and H-706EU)

1. Your Wells hot plate is equipped with a temperature control switch for each element.
2. Heat settings may be adjusted from "OFF" (O), through "LO" to "HI".
3. "HI" is a continuous "ON" (I) setting.
4. Indicator light will glow any time switch is "ON" (I).
   Indicator light also warns the operator to turn switch "OFF" (O) when not in use.

GLASS-CERAMIC SURFACE (Models HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU and HC-2256EU)

WARNING!
- DO NOT use the hotplate if the glass-ceramic surface is cracked, chipped or broken.

1. Your Wells hot plate is equipped with a temperature control switch for each element.
2. Heat may be adjusted from "OFF" (O), through "LO" to "HI" temperature setting.
3. "HI" is a continuous "ON" setting.
4. Indicator light will glow any time switch is "ON" (O).
   Indicator light also warns the operator to turn switch "OFF" (O) when not in use.
5. "HOT SURFACE" indicator will glow until surface has cooled to 70ºC (160ºF).

OPERATING SUGGESTIONS

1. Wells hot plates allow quick warm-up. Save energy by turning the hotplate temperature control "OFF" (O) when not in use.
   DO NOT leave control switch "ON" when not in use.
2. DO NOT use cooking pots larger than 15 liters (4 gallons).
3. Use flat bottom pots and pans for best results.
4. DO NOT cook directly on glass-ceramic surface.
5. DO NOT drop heavy pots or pans on glass-ceramic surface.
6. Clean up spills promptly. Cooked-on food particles can be difficult to remove.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION!

- Turn temperature controls to the OFF (O) position.
- Allow unit to cool completely before cleaning.

1. Wipe exterior surfaces, including heating elements, using a clean cloth or sponge dampened with a mild detergent solution.

   NOTE: DO NOT disassemble hotplate or elements for cleaning.

2. Use only cook-top cleaning creme on glass-ceramic surface. A razor blade may be used to remove cooked-on food.

WARNING!

- DO NOT submerge counter top appliances in water.
- DO NOT splash or pour water onto control panels or wiring. This appliance is not jet stream approved. Do not clean with water jet.
- Possible shock hazard and/or equipment damage if interior of unit becomes wet.

WARNING!

- DO NOT attempt to repair a broken glass-ceramic surface. Contact your authorized Wells Service Agent for repairs.

IMPORTANT!

- Do not use steel wool for cleaning.

Deutsch

WARNUNG!
Die Folgenden Warnungen und Anweisungen müssen bei einer ordnungsgemäßen Installation und Bedienung des Geräts beachtet werden.

WARNHINWEISE!

WICHTIG! (EINGEBAUTE GERÄTE)

- Alle elektrischen Verbindungen müssen von einem genehmigten Elektriker gemacht werden.
- Ein zugelassener Trennschalter für alle Pole, dessen Kontaktöffnung wenigstens 3 mm beträgt, muß vorgesehen und von einem Elektroinstallateur in der fasten Verdrahtung an einem zugänglichen Ort in der Nähe des Küchengeräts installiert warden.
- Siehe Gerätenamensschild für elektrische nominelle Werte.

VORSICHT!

- Den Tischwärmer nicht in Wasser tauchen.
- Kein Wasser auf die Bedienerkonsolen oder Verdrahtung spritzen oder gießen. Dieses Küchengerät ist für Reinigen mit Wasserspritze nicht genehmigt oder mit einem Wasserstrahl gereinigt warden.

VORSICHT!

- Keine brennbaren Materialien oder entflammbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts aufbewahren.

VORSICHT HEIßE OBERFLÄCHE!

- Offenliegende Oberfläche ist heiß. Berührung darf ernste Brandwunden verursachen.

WICHTIG!

- Das Tischmodelle muß so stehen dass der Verbinder leicht ist erreicht zu werden.
- Wells Heizplatten werden entworfen, Speise für menschlichen Verbrauch vorzubereiten.
- Das Küchengerät muß vom Hauptnetzanschleß getrennt warden, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird. Bei Einbaugeräten den installierten Trennschalter auf AUS „O" stellen, oder bei Tischmodellen den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Tischgeräte (freistehende Küchengeräte) dürfen nicht betrieben warden, wenn nich alle vier Füße angebracht und so ausgerichtet wurden, daß das Küchengeräte waagerecht steht. Die Füße von Hand an den Undersatz des Küchengerätes anschrauben.
- Alle Reparaturen und Wartung müssen von einer Fabrik hat ermächtigt Dienstagenten durchgeführt werden.

WICHTIG: WERFEN SIE DIESE BEDIENUNGSHANDBUCH NICHT WEG!

Dieses Handbuch wird bedacht, Teil vom Gerät zu sein, und, zu Eigentümer oder Manager vom Restaurant gegeben zu werden, ist oder zur Person die verantwortlich ist für Ausbildenbediener von diesem Gerät. Zusätzliche Handbücher stehen zur Verfügung von Ihrem WELLS Händler.

DIESES HANDBUCH MUSS GELESEN WERDEN UND HAT DURCH ALLE PERSONEN ODER INSTALLIEREN DIESES GERÄTS VERSTANDEN BENUTZEND.

Kontaktieren Sie Ihren WELLS Händler, wenn Sie irgendeine Fragen betreffend Installation, Betrieb oder Wartung von diesem Gerät haben.

EUROPÄISCHE INSTALLATIONSANWEISUNGEN

WICHTIG!

- Diese Installationsanweisungen sind für Personal ermächtigt, qualifiziert, bescheinigt vorbereitet oder haben genehmigt, elektrische Ausrüstungen zu installieren, die den anfänglichen Start und die Regelungen durchführen sollten.

WICHTIG!

- Beglaubigt, dass die ankommende Spannung genau wie ist, dass, für den die Einheit eingeschätzen ist. Eine elektrische Platte, die Nennspannung, Wattleistung, Frequenz und Phase angibt, ist zum Gerät angeklebt.
- Verbindeneinheiten zu größerer Spannung als ihre Bewertung darf schweren Schaden an Gerätebauteilen verursachen.
- Verbindeneinheiten zu Spannung weniger als wird ihre Bewertung in abgenommener Leistung resultieren.

WICHTIG! (EINGEBAUTE GERÄTE)

- Alle elektrischen Verbindungen müssen von einem genehmigten Elektriker gemacht werden.
- Ein zugelassener Trennschalter für alle Pole, dessen Kontaktöffnung wenigstens 3 mm beträgt, muß vorgesehen und von einem Elektroinstallateur in der fasten Verdrahtung an einem zugänglichen Ort in der Nähe des Küchengeräts installiert warden.
- Siehe Gerätenamensschild für elektrische nominelle Werte.

WICHTIG!

Alle eingebauten Geräte müssen gemäß Anweisungen auf dem GLD (auf Englisch „General Layout Data“ Oder Allgemeine Anordnungsdate) Blatt installiert werden, das mit der Einheit miteingeschlossen worden ist.

ELEKTROSCHNÜRE

- Elektroschnüre, müssen ölbeständig sein und flexiblem Mantelkabel bestehen, das nicht dünner als gewöhnliches Polychloropren - oder andere gleichwertige synthetische Elastomer-Mantelkabel (Codebezeichnung 245 IEC 57) oder eine zugelassener Metallkabelrohranschluß sein darf.
- Die Stärke de Stromdrähte für alle Speisewärmer muß wenigstens 1,5 mm^2 betragen. Die Entfernung zwischen dem Punkt, an die Schnur oder die Schnurverbinder an das Küchengerät angeschlossen ist, und dem Punkt, an dem sie an den stecker angeschlossen ist, darf nicht 2 m überschreiten.

DRAHTANSCHLÜSSE

Hinweis: der lose mitgelieferte Drahtentspannungsanschluß ist für den Metallkabelrohranschlß gedacht. Für flexible Elektroschnüre muß ein zugelassenes Entlastungsfitting gestellt warden.

1. Die vordere Bedienerkonsole nimmt heraus, um an die Klemmleiste zu gelangen.
2. Den entsprechenden Einsatz aus dem Gehäuse schlagen, und den Kabelrohrentlastungsanschluß anschließen.
3. Die Stromleitungen durch den Entlastungsanschluß führen, und die Stromleitung an der Klemme mit der Bezeichnung „L1”, und die neutrale Leitung an der Klemme mit der Bezeichnung „N” anschließen.
4. Den grünen Erdungsleiter mit den gelben Streifen an den Erdungskabelschuh mit der Markierung „ ⏚ " anschließen.
5. Alle Anschlüsse sichern, und die Bedienerkonsole wieder anbringen.
6. Finden Sie die Gleichgestellten Potentialerdungsschraube, auf der elektrischen Einschließung, markiert „ ⏚ “. Nehmen Sie Schraube heraus und befestigen Sie einen passenden Erdungsdraht.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

HOHES GESCHWINDIGKEIT HEIZGERÄT (Modell H-70EU und H-706EU)

1. Ihre Wells heiße Platte ist mit einem Temperaturregulierungsschalter für jedes Heizgerät ausgerüstet.
2. Hitze darf von „OFF“ AB (O), durch „LO“ NIEDRIGER zu eingestellt werden „HI“ HOHER Temperatureinstellung.
3. „HI“ ist ein ununterbrochenes AUF Einstellung.
4. Anzeigelampe wird glühen, wenn Schalter AUF (I) ist. Anzeigelampe warnt auch den Bediener, Schalter „OFF“ AB (O) wenn nicht in Gebrauch zu drehen.

OBERFLÄCHE KERAMISCHEN GLASES (Modellen HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU und HC-2256EU)

Deutsch

WARNUNG!

- Benutzen Sie die Heizplatte NICHT, wenn die Glas keramische Oberfläche, abgeraspelt oder gebrochen gespalten ist.

1. Ihre Wells heiße Platte ist mit einem Temperaturregulierungsschalter für jedes Heizgerät ausgerüstet.
2. Hitze darf von „OFF“ AB (O), durch „LO“ NIEDRIGER zu eingestellt werden „HI“ HOHER Temperatureinstellung.
3. „HI“ ist ein ununterbrochenes AUF Einstellung.
4. Anzeigelampe wird glühen, wenn Schalter AUF (I) ist. Anzeigelampe warnt auch den Bediener, Schalter „OFF“ AB (O) wenn nicht in Gebrauch zu drehen.
5. „HOT SURFACE“ (HEISSE OBERFLÄCHE) Alarmbereitschaft glüht wird bis die Oberfläche abgekühlt hat 70ºC (160ºF) werden.

BEDIENUNGSTIPS

1. Wells heiße Platten erlauben schnelle Aufwärmrunde. Außer Energie durch Drehen der Heizplattentemperaturregulierung „AB“ (O) wenn nicht in Gebrauch.
   Nicht verlassen Sie Temperaturregulierung „AUF“ wenn nicht in Gebrauch ist.
2. Benutzen Sie kochende Töpfe nicht größere als 15 Liter.
3. Für die besten Ergebnisse benutzt Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden.
4. Kochen Sie direkt auf Oberfläche keramischen Glases nicht.
5. Lassen Sie fallen schwere Töpfe oder Pfannen auf Oberfläche keramischen Glases nicht.
6. Räumen Sie Speise verschüttet unverzüglich auf. Verbranntauf Speisenpartikeln kann schwierig sein herauszunehmen.

ANLEITUNGEN ZUM REINIGEN

CAUTION!

- Schalten Sie Temperatur alle Steuerungen zu „OFF" AB (O) Position.
- Erlaubt, dass Einheit vollständig vor Reinigen abkühlt.

1. Wischen Sie Außenoberflächen, einschließlich Heizungselemente, die ein sauberes Tuch oder Schwamm benutzen, die mit einer milden Waschmittellösung gedämpft werden.

   ANMERKUNG: Demontieren Sie Heizplatte oder Elemente für Reinigen NICHT.

2. Benutzen Sie nur Kochoberteil, der creme zum Reinigen keramischer Glasesoberfläche reinigt. Ein Rasiermesserblatt darf benutzt werden, gekochtauf Speise herauszunehmen.

WARNUNG!

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl abgesprüht warden.
- Tischgeräte dürfen nicht in Wasser getaucht warden. Kein Wasser auf die Bedienerkonsole oder Verdrahtung spritzen oder gießen.
- Dies kann zu einem elektrischen Schlag und zur Beschädigung von Einbau– und Tischmodellen führen.

WARNUNG!

- Versuchen Sie, um keine gebrochene keramische Glasoberfläche zu reparieren. Kontaktieren Sie Ihren ermächtigten Wells Dienst Agenten für Reparaturen.

WICHTIG!

- Zum Reinigen keine Stahlwolle verwenden.

¡ADVERTENCIA!

- Las advertencias y las instrucciones siguientes deben ser observadas para la instalación y la operación apropiadas del equipo.

¡ADVERTENCIAS!

¡IMPORTANTE! (APARATOS EMPOTRADOS)

- Todos las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Un electricista calificado deben proveer e instalar en circuito fijo un interruptor aprobado de desconaxión sel suministro eléctrico de todos los polos con un margen libre de contacto de al menos 3 mm en un lugar accesible (muy cerca del aparto). Refiérase al plato del nombre del equipo para calificaciones eléctricas.

¡CUIDADO!

- No sumerja las parrillas superiors en agua.
- No salpique ni derrame agua sobre los paneles de control o los cables. Este aparato no está diseñado ni aprobado para limpiar cin un chorro de agua. Por tanto, no limpie con un chorro de agua.

¡CUIDADO!

- No garde materiales combustibles ó líquidos inflammables cerca de este aparato.

¡CUIDADO SUPERFICIE CALIENTE!

- La superficie ardiente está caliente al tacto y causará graves quemaduras si la toca.

¡IMPORTANTE!

- El aparato de mostrador debe colocarse de tal manera que se tenga un fácil acceso a la clavija.

- Las hornillas de Wells son diseñadas para preparar alimento para el consumo humano.

- El aparato debe ser desconectado del suministro principal de alimentación eléctrica cuando no se la vaya a usar durante prolongados períodos.
- Lleve el interuptor instalado de desconexión a la posición “O” de apagado para las unidades empotradas.
- Saque la clavija del tomacorriente de pared las unidades mostrador..

- Los aparatos de mostrador (autónomos) no deben ponerse a funcionar sin que estén instaladas las cuatro patas y el aparato esté correctamente nivelado. Apriete las patas a mano en la base del aparato.

- Todos las reparaciones y trabajos de mantenimiento deben ser realizado por un agente se servicio autorizado por la fábrica.

IMPORTANTE: NO DESECHE ESTE MANUAL

Este manual es considerado para formar parte del aparato, y es de ser dado al dueño o el director del restaurante, o a la persona responsable de entrenar a operarios de este aparato. Los manuales adicionales están disponibles de su comerciante de Wells.

ESTE MANUAL DEBE SER LEIDO Y ENTENDIO POR TODAS PERSONAS QUE UTILIZAN O PARA INSTALAR ESTE APARATO.

Contacte su comerciante de Wells si usted tiene cualquier pregunta con respecto a la instalación, la operación o la conservación de este aparato.

INSTRUCCIONES DE LA INSTALACION PARA MODELOS EUROPEOS

¡IMPORTANTE!

- Las instrucciones de instalación han sido repraradas para un personal aurorizado, calificado o certificado para instalar equipos eléctricos, que debería realizar los trabajos indicales de puesta en funcionamiento y los ajutes descritos en este manual.

¡IMPORTANTE!

- Asegúrese que el voltaje entrante es el mismo para el cual está diseñada la unidad conforme a su capacidad nominal. El aparato también viene con una placa del fabricante especificando el voltaje, el vataje, la frecuencia y la fase de unidad.
- Si el aparato se conecta a un voltaje superior a la especificada, se pueden causar graves daños a termostato, las conexiones y las resistences calefactoras.
- La conexión a un voltaje inferior a la nominal causará un rendimiento deficiente.

¡IMPORTANTE! (APARATOS INCORPORADOS)

- Un electricista calificado deben proveer e instalar en circuito fijo un interruptor aprobado de desconaxión sel suministro eléctrico de todos los polos con un margen libre de contacto de al menos 3 mm en un lugaraccesible (muy cerca del aparto).
- Refiérase al plato del nombre del equipo para calificaciones eléctricas.

¡IMPORTANTE!

- Todos aparatos incorporados deben ser instalados según instrucciones en el GLD (en Inglés, General Layout Data, o Datos Generales de Disposición) hoja incluyó con la unidad.

CORDONES DE SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD

- Los cordones de suministro de la electricidad deberán se cables eléctricos flexibles vaina, a la grasa, que no sean más livianos que el cordón ordinario con vaina de neoprene o otro elastómero sintético equivalente (designación cóio 245 IEC 57) o una conexión metálica aprobada de conducto.
- Los cordones de suministro eléctrico para todos los calentadores de comida deben tener un tamaño mínimo de 1.5 mm^2 y no debe exceder la longitud 2 m entre el punto donde la cuerda entra el aparato y la entrada al tapón eléctrico.

CONEXIONES DE CABELADO (UNIDADES INCORPORADAS)

NOTA: El adaptador con protección contra tirones viene suelto para la conexión metálico aprobada de conducto. Para los cordones eléctricos flexibles se debe suministrar un accesorio de protección contra tiones por otra compañía.

1. Saque el panel frontal del control para tener acceso al bloque de terminales.
2. Destape el tapagujeros apropiada situado en le caja y conecte el protector contra tirones del conducto.
3. Pase los conductors de suministro a través del protector contra tirones y conecte el conductor eléctrico al terminal marcado “L1”, y la línea neutra al terminal marcada con la letra “N”.
4. Conecte el conductor verde con raya Amarillo de puesta a tierra al talón de tierra que tiene la marcada “⏚“.
5. Asegurse todas las conexiones y vuelva a instalar el panel de cubierta.
6. Ubique el tornillo de puesta a tierra de igual potencial situado en la caja de control que tiene la marcada “ “. Retire el tornillo y asegure un terminal apropiado de cable de tierra.

Español

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

"PLATOS FRANCÉS" (SOLIDOS) ELEMENTOS CALEFACCIONES (Modelos H-70EU y H-706EU)

1. Su hornilla de Wells es equipado con un interruptor de control de temperatura para cada elemento.
2. El calor puede ser ajustado de "OFF" (apagada) (O), por "LO" (de bajo) a "HI" (alto) la colocación de la temperatura.
3. "HI" (alto) es un continuo encendido (I) poniendo.
4. La luz del indicador siempre que el interruptor de tiempo está encendido (I). La luz del indicador advierte también al operario a apagar interruptor (O) cuando no en uso.

SUPERFICIE VIDRIO-CERAMICO (Modelos HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU y HC-2256EU)

¡ADVERTENCIA!

- No utilice la hornilla si la superficie vidrio-cerámico es agrietada, es astillada o es rota.

1. Su hornilla de Wells es equipado con un interruptor de control de temperatura para cada elemento.
2. El calor puede ser ajustado de "OFF" (apagada) (O), por "LO" (de bajo) a "HI" (alto) la colocación de la temperatura.
3. "HI" (alto) es un continuo encendido (I) poniendo.
4. La luz del indicador siempre que el interruptor de tiempo está encendido (I). La luz del indicador advierte también al operario a apagar interruptor (O) cuando no en uso.
5. El indicador "HOT SURFACE" (SUPERFICIE CALIENTE) resplandecerá hasta que superficie ha refrescado a 70ºC.

CONSEJOS DE OPERACIÓN

1. Las Hornillas de Wells permiten calentamiento rápido. Salve energía girando el control de temperatura de plancha "apagada" (O) cuando no en uso.
   No salga el control interruptor "encendida" (I) cuando no en uso.
2. No utilice la cocina olla más grande que 15 litros.
3. Para mejores resultados utiliza ollas y cacerolas con fondos planos.
4. No cocine directamente en la superficie vidrio-cerámico.
5. No deje caer ollas o cacerolas pesadas en la superficie vidrio-cerámico.
6. Limpie alimento rocia inmediatamente. Las partículas de cocinado-en alimento pueden ser difícil de quitar.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡CUIDADO!

- La temperatura de la vuelta controla al "OFF" (apagada) (O). Permita la unidad para refrescar completamente antes de limpiarlo.

1. Enjugue superficies exteriores, inclusive de los elementos de calefacción, utilizando una tela o la esponja limpias apagadas con una solución de detergente suave.

   NOTA: No desmonte la hornilla ni los elementos para limpiar.

2. Utilice sólo crême hecha específicamente para limpiar la cocinero-cima vidrio-cerámico. Una hoja de afeitar puede ser utilizada para quitar cocinado-en alimento.

¡ADVERTENCIA!

- No sumerja esta unidad en agua (unidades de mostrador).
- No salpique ni derrame el panel de control o las conexiones eléctricas de la unidad.
- Esta unidad no está diseñada ni aprobada para limpiarla con un chorro de agua. Al hacerlo se podrían producer riesgos de descargas electrícas y la unidad podría sufrir daños.

¡ADVERTENCIA!

- No procure reparar una superficie vidrio-cerámico rota. Contacte su Wells Agente de Servicio autorizado para reparaciones.

¡IMPORTANTE!

- No usa lana de acero para limpiar.

AVERTISSEMENT!
Observer les notices ci-dessous assurer le bon fonctionnement de l'équipement.

AVERTISSEMENTS!

IMPORTANT! (APPAREILS ENCASTRÉS)

- L'ensemble des connexions électriques doit être effectué par un élecricien.
- Un interrupteur de déconnexion omnipolaire homologue, présentant un entrefer de contact minimal de 3 mm, doit être fourni par un electrician. Pour connaître les caractéristiques d'alimentation élictrique nominales de l'appareil, voir la plaque électrique.

ATTENTION!

- Ne pas plonger les chauffe-plats dans l'eau.
- Ne pas verser d'eau sur les panneaux de commande ou sur les fils électrique. Cet chauffe-plats n'est pas approuvé pour nettoyer avec le jet d'eau.

ATTENTION!

- Ne pas stocker de matières combustibles à proximité de l'appareil.

ATTENTION - SURFACE BRÛLANTE!

- L'appareil qui n'est pas en service pendant longtemps doit être débranché.

IMPORTANT!

- Positionner les madèles de dessus de comptoir de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation soit facilement accessible.
- Les plaques de cuisson de Wells sont conçues pour préparer la nourriture pour la consommation humaine.
- Lorsqu'il reste hors service pendant période prolongée, l'appareil être décinnecté du secteur. Dans le cas des modèles encastrés, mettre l'interrupteur d'alimentation installé en position éteint ‹‹O››. Dans celui des modèles de dessus de comptoir, débrancher le cordon d'alimentation ed la prise murale.
- Les appareils de dessus de comptoir (non encastrés) ne doivent être mis en service que lorsque les quatre pieds fournis sont installés et que l'appareil est mis à niveau. Visser les pieds dans la base de l'appareil et les serer à la main.
- Tous travaux de reparation ou de maintenance sont à confier à un technician agree par l'usine.

IMPORTANT: CONSERVER LA PRÉSENTE NOTICE D'UTILISATION POR RÈFÈRENCE ULTÉRIEURE

Ce manuel est considéré faire partie de l'appareil, et est être donné au propriétaire ou au directeur du restaurant, ou à la personne responsable d'entraîner d'opérateurs de cet appareil. Les manuels supplémentaires sont disponibles de votre négociant de Wells.

CE MANUEL DOIT ETRE LU ET A COMPRIS PAR TOUTES PERSONNES UTILISANT OU L'INSTALLATION DE CET APPAREIL.

Contacter votre négociant de Wells si vous avez n'importe quelles questions à propos de l'installation, l'opération ou l'entretien de cet appareil.

LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION EUROPÉENNES

IMPORTANT!

- Les instructions d'installation sont à l'intention de professionnels habilités pour l'installation d'équipements électriques. Les operation de mise en route et les réglages initiaux détaillés dans la présente notice doivent être effectués exclusivement par ces professionnels.

IMPORTANT!

- Vérifier que la tension de alimentation corresponde a la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque électrique, attaché à l'appareil.
- Le branchement de l'appareil sur une source d'alimentation électrique de tension supérieure à ou inférieure à sa tension nominale peut l'endommager.

IMPORTANT! (APPAREILS ENCASTRÉS)

- Un interrupteur de déconnexion omnipolaire homologue, présentant un entrefer de contact minimal de 3 mm, doit être fourni par un electrician. Pour connaître les caractéristiques d'alimentation élictrique nominales de l'appareil, voir la plaque électrique.

IMPORTANT!

Tous appareils incorporés doivent être installés selon les instructions sur le GLD (dans l'anglais ‹‹General Layout Data›› ou les Données Générales de Tracé) la feuille a inclus avec l'unité.

CORDONS D'ALIMENTATION

- Ils doivent se composer soit d'un cable flexible sous gaine, resistant à l'huile, d'un poids égal ou supérieur à celui des cordons ordinaires, à gaine de polychloroprène ou d'élastomère synthétique equivalent (code de désignation 245 C.I.E. 57) soit d'une connexion à conduit métallique homologue.
- La taille des fils d'amenée du courant de tous les chauffe-plats doit être du au moins 1,5 mm^2 et le longueur ne droit pas dépasser 2 m (mesuré entre le point de penetration du cordon ou de sa protection dans l'appareil, et le point d'arrivée la fiche).

Français

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (APPAREILS ENCASTRÉS)

REMARQUE: L'adaptateur de relaxation des contraintes qui accompagne l'appareil est prévu pour les connexions à conduit métallique. Pour les cordons d'alimentation flexibles, un dispositive de relaxation des contraintes homologue doit être par un tiers.

1. Retirer le panneau avant du panneau de commande pour accéder au bornier.
2. Ejecter le bouchon de l'orifice du panneau d'enceinte et connecter l'adapteur de relaxation des contraintes pour conduit métallique.
3. Faire passer les fils d'alimentation à travers l'adaptateur de relaxation des contraintes et connecter le fil d'amenée du courant à la borne repérée ‹‹L1››, et le fil neuter a la borne repérée ‹‹N››.
4. Connectrer le fil de mise à la terre (vert à rayures jaunes) à la borne a mise à terre, repérée ‹‹ ⏚ ››.
5. Fixer touts les connexions et remettre la panneau-couvercle.
6. Repérer la vis équipotentielle de mis à terre, située sur l'enceinte de commande. Cette vis marquee ‹‹ ›› . Retirer a vis et connecter la borne à un fil mis à la masse.

INSTRUCTIONS D'OPERATION

LE SOLIDE PLAQUE (LES ELEMENTS DU CHAUFFAGE) (Modèles H-70EU and H-706EU)

1. Votre Wells plaque de cuisson est équipée avec un commutateur de régulation de la température pour chaque élément.
2. La chaleur pourrait être ajustée de « OFF » (éteindre) (O), par « LO » (bas) à « HI » (haut).
3. "HI" (haut) est un continu ‹‹ a allumé ›› (I) position.
4. Le voyant de signalisation luira quand le commutateur de régulation de la température est ‹‹ a allumé ›› (I).
   Le voyant de signalisation avertit aussi l'opérateur pour éteindre le commutateur (O) quand pas dans l'usage.

SURFACE D'CERAMIQUE-VERRE (Modèles HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU et HC-2256EU)

AVERTISSEMENT !

- Ne PAS utiliser la plaque de cuisson si la surface verre-en céramique est craquée, est écaillé ou est cassé.

1. Votre Wells plaque de cuisson est équipée avec un commutateur de régulation de la température pour chaque élément.
2. La chaleur pourrait être ajustée de « OFF » (éteindre) (O), par « LO » (bas) à « HI » (haut).
3. "HI" (haut) est un continu ‹‹ a allumé ›› (I) position.
4. Le voyant de signalisation luira quand le commutateur de régulation de la température est ‹‹ a allumé ›› (I).
   Le voyant de signalisation avertit aussi l'opérateur pour éteindre le commutateur (O) quand pas dans l'usage.
5. « HOT SURFACE » (la surface chaude) l'indicateur luira jusqu'à ce qu'surface a refroidi à 70ºC.

CONSEILS

1. Les plaques chaudes du Wells permettent l'échauffement rapide. Epargner de l'énergie en éteignant la régulation de la température de plaque chauffante (O) quand pas dans l'usage.
   Ne PAS partir le commutateur de contrôle « SUR » quand pas dans l'usage.
2. NE PAS utiliser les pots plus grands que 15 litres.
3. Pour les meilleurs résultats, les pots d'ust et fait un panoramique sur avec les fonds plats.
4. NE PAS cuisiner directement sur la surface d'céramique-verre.
5. Ne PAS tomber de pots ou des casseroles lourdes sur la surface d'céramique-verre.
6. Nettoyer renverse ponctuellement. Le débris de cuisine de brûlé-sur peuvent être difficile d'enlever.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

- Tourner des régulations de la température au position ‹‹ OFF ›› (O) .
- Permettre à l'unité pour refroidir complètement avant de nettoyer.

1. Essuyer des surfaces extérieures, y compris le éléments de chauffage, utilisant un tissu ou une éponge avec l'eau et une douce détergente solution.

   NOTE : NE PAS démonter la plaque de cuisson ou les éléments de chauffage pour nettoyer.

2. Utiliser seulement creme a conçu pour nettoyer la surface d'céramique-verre de la table de cuisson. Une lame de rasoir pourrait être utilisée pour enlever la nourriture de brûlé-sur.

AVERTISSEMSNT!

- Ne pas submerger le chauffe-plat dans le cas des modèles de dessus de comptoir dans l'eau.
- Ne pas éclabousser ou verser de l'eau sur les panneau de commande avant ou l'installation électrique. Cet appareil n'est pas approuvé pour nettoyer avec le ruisseau d'eau. Ne pas nettoyer avec le jet d'eau.
- Si l'intérieur de chauffe-plat devient mouillé qu'il présente un danger de choc possible. Aussi, l'équipement peut être des dommages si l'intérieur de l'appareil devient mouillé.

AVERTISSEMENT!

- NE PAS tenter de réparer une surface d'céramique-verre cassée. Contacter votre Agent autorisé de Service de Wells pour les réparations.

IMPORTANT!

- Ne pas servir de tampon métalliques pour nettoyer le plaque de cuisson.

AVVERTENZA!
Per l'installazione e il funzionamento corretto dell'apparechio è necessario attenarsi alle seguenti istruzioni.

AVVERTENZE!

IMPORTANTE! (APPARECCHI DA INCASSO)

- Tutti I collegamenti elettrici devono ewwere effettuati da un elettricista abilitato.
- È necessario fornire ed installare nell'impianto di rete, in un punto accesibile (quando più vicino all'apparecchio), un interruttore onnipolare omologato per il disinserimento dell'alimentazione, con aperature dei contatti di almeno 3 mm. Per i valori elettrici nominali consultare la targa di apparecchiatura e il manuale d'installazione.

ATTENZIONE!

- Non immergere in acqua gli scaldavivande do banco.
- Non spruzzare o versare acqua si pannelli dei comandi o sui collegamenti elettrici. Poiché questo apparecchio non è omologato per la pulizia con uno spruzzo di acqua, non ricorrere a questo metodo.

ATTENZIONE!

- Non conservare materiali combustibili e liquidi infiammabili vicino all'apparecchio.

ATTENZIONE - SUPERFICIE CALDA!

- La superficie esposta è CALDA e se toccata può causare le bruciature.

IMPORTANTE!

- L'apparecchio da banco deve essere collocate in un punto che consenta il facile accesso alla spina.

- Questa piano de cottura di Wells è disegnate per preparare il cibo per il consumo umano.

- Quando l'apparecchio non è in uso per lungo tempo è necessario disinserire l'alimentazione.
- Per i modelli da incasso, portare in posizione "off" (O) l'interruttore appositamente installo.
- Per i modelli da banco estarre la spinda dalla presa corrente.

- Gli apparecchi da banco non devono essere messi in funzione se non sono state installate tutti e Quattro i pìedi e es l'apparecchio non è stato meso a livello. Avvitare i piedi sulla base dello scaldavivande e serrare a mano.

- Tutte le riparazioni ed operanzi di manutenzione devono essere effettuate da personale autorizzato da construttore.

IMPORTANTE: NON SCARTARE QUESTO MANUALE

Questo manuale è considerato per essere la parte dell'elettrodomestico, ed è essere dato al proprietario o al manager del ristorante, o alla persona gli operatori di addestrare responsabili di quest'apparecchio. I manuali addizionali sono disponibili dal suo distributore di Wells.

QUESTO MANUALE DEVE ESSERE LETTO E HA CAPITO DA TUTTE LE PERSONE USANDO O INSTALLARE QUEST'ELETTRODOMESTICO.

Contattare il suo distributore di WWWW se lei ha qualunque domande qualunque installazione riguardante, qualunque operazione o qualunque manutenzione di quest'apparecchio.

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE IN EUROPA

IMPORTANTE!

- Le istruzione per l'installazione sono ad uso di personale autorizzato, qualificato e abilitato all'installazione di apparecchiature elettriche, che deve provvedere alla messa in funzione iniziale dell'apparecchio ed alle operazioni di regolazione descritte in questo manuale.

IMPORTANTE!

- Assicurarsi che la tensione della corrente di alimentazione corrisponda al valore indicato nella targa applicata dell'apparecchio, nella quale sono anche speciificate la potenza, la frequenza e la fase nominali. Se la tensione è superiore al valore di targa, il termostato, i collegamenti e gli elementi riscaldante possono esserne gravemente danneggiati; se è inferiore a detto valore, l'apparecchio funzionerà con scarsa efficacia.

IMPORTANTE! (APPARECCHI DA INCASSO)

- È necessario fornire ed installare nell'impianto di rete, in un punto accesibile (quando più vicino all'apparecchio), un interruttore onnipolare omologato per il disinserimento dell'alimentazione, con aperture dei contatti di almeno 3 mm. Per i valori elettrici nominali consultare la targa di apparecchiatura e il manuale d'installazione.

IMPORTANTE!

- Tutti gli scaldavivande da incasso devono essere installati osservando le istruzione contenute nello GLD (in inglese "General Layout Data" o Schema Generale d'Installazione).

CAVI DI ALIMENTAZIONE

- I cavi di alimentazione dell'energia elettrica devono essere flessibili con rivestimento di materiale isolante resistente all'olio di qualità non inferiore al policloroprene ordinario o altro elastomero sintetico equivalente (sigla di codice 245 IEC 57), oppure in tubo metallico omologato.
- Per tuti gli scaldavivande il diametro minimo del conduttori del cavo di alimentazione deve essere di 1,5 mm^2. La lunghezza, misurata da punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell'apparecchio a quello in cui nella spina, non deve essere superiore a 2 m.

COLLEGAMENTI ELETTRICI (APPARECCHI DA INCASSO)

NOTA: Il pressacavo fornito con apparecchio è destinato all"alimentazione con tubo metallico. Per I cavi flessibili deve essere utilizzato un pressacavo omologato fornito da terzi.

1. Per accedere alla morsettiera, rimuovere il pannello frontale dei comandi.
2. Rimuovere il tappo del foro appropriato situato nel contenitore ed applicare il pressacavo per il tubo metallico di alimentazione.
3. Far passare il conduttori attraverso il pressacavo e collegare la fase al morsetto "L1", e il neutron al morsetto "N".
4. Collegare il conduttore de terra giallo-verde al morsetto di terra contrassegnato simbolo "⏚".
5. Assicurarsi che tutti I collegamenti siano e reinstallare il pannello frontale dei comandi.
6. Sui contenitore è situate la vite de terra equipotenziale contrassegnata da simbolo "⊥" . Rimuovere detta vite e collegare al morsetto il capocorda di un conduttore di terre adatto.

Italiano

ISTRUZZIONI PER L'USO

ELEMENTI SCALDA SOLIDI (Models H-70EU e H-706EU)

1. Il piano di cottura di Wells è equipaggiata con un interruttore di controllo di temperatura per ogni elemento.
2. Il calore potrebbe essere aggiustato per i montaggi di temperatura da "OFF" (fermato) (O), attraverso "LO" (da basso) a "HI" (alto).
3. "HI" è un inizio continuo (I) modo.
4. La luce di indicatore scintillerà qualunque tempo il interruttore è inizio (I).
La luce di indicatore avverte anche l'operatore per girare l'interruttore fermato (O) quando non in uso.

SUPERFICIE DI CERAMICA-BICCHIERE (Models HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU e HC-2256EU)

AVVERTIMENTO!

- NON usare il piano de cottura se la superficie di ceramica-bicchiere è scheggiato o è rotto.

1. Il piano di cottura di Wells è equipaggiata con un interruttore di controllo di temperatura per ogni elemento.
2. Il calore potrebbe essere aggiustato per i montaggi di temperatura da "OFF" (fermato) (O), attraverso "LO" (da basso) a "HI" (alto).
3. "HI" è un inizio (I) continuo modo.
4. La luce di indicatore scintillerà qualunque tempo il interruttore è inizio (I).
La luce di indicatore avverte anche l'operatore per girare l'interruttore fermato (O) quando non in uso.
5. L'indicatore di "HOT SURFACE" (superficie caldo) scintillerà finché la superficie ha raffreddato a 70ºC.

• SUGGERIMENTI :

1. Il piano di cottura di Wells consente il riscaldamento veloce. Risparmiare l'energia girando il controllo di temperatura "OFF" (fermato) (O) quando non in uso.
NON lasciare l'interruttore di controllo "ON" (inizio) (I) quando non in uso.
2. Non usare i vasi o le padelle qualunque più grande di 15 litri.
3. Per i risultati migliori, usare i vasi e le padelle piatti inferiori.
4. Non cucinare direttamente sulla superficie di ceramica-bicchiere.
5. Non fare cadere i vasi pesanti o le padelle sulla superficie di ceramica-bicchiere.
6. Pulire le perdite prontamente. Le particelle di cibo di bruciato-su possono essere difficili togliere.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE!

- La temperatura di giro controlla al la posizione "OFF" (fermato) (O) .
- Consentire che l'unità raffreddare completamente prima di pulire.

1. Pulire le superfici esteriori, includendo gli elementi scalda, usando un dampened di panno o spugna pulito con una soluzione dolce detergenta.

   NOTA: Non smontare la piano di cottura o gli elementi per pulire.

2. Usare soltanto il creme ha disegnato per la superficie di ceramic-bicchiere di pulire. Una lama di rasoio potrebbe essere usata per togliere il cibo bruciato-su.

AVVERTENZA!

- Non sommergere i modelli da banco opposti nell'acqua. Non schizzare o versare l'acqua sopra i quadri dei comandi o il cablaggio. La pulizia di questo dispositivo con un ruscello di acqua non è approvato. Non pulire con lo spruzzo di acqua. Il pericolo di scossa possibili e/o l'apparecchiatura danneggiano se interno di unità diventa bagnato.

AVVERTIMENTO!

- Non tentare di riparare una superficie di ceramica-bicchiere danneggiata.
- Contattare il suo Agente di Servizio di Wells autorizzato per le riparazioni.

IMPORTANTE!

- Non pulire l'apparecchio con lana di acciaio.

WAARSCHUWING!
Voor een juiste installatie en operatie van de apparatuur moeten volgende waarschuwingen en instructies in acht worden genomen.

WAARSCHUWINGEN!

BELANGRIJK! (INGEBOUWDE APPARATEN)

- Alle elektrische aansluitingen moet door een gemachtigde elektricien verricht worden.
- Er moet door een erkende elektricien een goedgekeurde schakelaar, met een contactpunt van ten minister 3 mm worden verstrekt en op een bereikbare plaats (dicht bij het apparaat) in de vaste bedrading worden opgenomen. Verwijs naar uitrustingsnaam plaat voor elektrische specificaties.

VOORZICHTIG!

- Houd warmhoudplaten niet onder water.
- Laat geen water over de controleer paneel of de bedrading spetteren of stromen. Dit apparaat is niet goedgekeurd met een waterbeek gereinigd worden, niet reinigen met stromend water.

VOORZICHTIG!

- Bewaar geen brandbare materialen en ontvlambare vloeistoffen in de directe omgeving van het apparaat.

VOORZICHTIG HEET OPPERVLAK!

- Het oppervlak is bij aanraking HEET en kan ernstige brandwonden veroorzaken.

BELANGRIJK!

- Los staande apparaten moeten zo danig zijn opgesteld dat de stekker makkelijk bereikbaar is.
- Wells worden kookplaatjes ontworpen voedsel voor menselijke verbruik klaar te maken.
- Wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruik, moet de stroom uitgeschakeld worden. Zet bij inbouwen apparaten de geïnstalleerde aan/uit - schakelaar in de uit- of de O-stand of verwijder de stekker uit het wandstopcontact bij de los staande apparaten.
- Tegenwerkende hoogste toestellen moeten met alle vier voeten geïnstalleerd bediend worden. De hand aanhaal de voeten naar de bodem van het toestel. Het toestel moet niveau gemaakt worden.
- Alle reparaties en onderhoud moten worden uitgevoerd door een door de fabriek erkende installateur.

BELANGRIJK: DIT HANDBOEK NIET GOOIT WEG

Dit handboek wordt beschouwd deel van het toestel te zijn en is naar eigenaar of manager van het restaurant gegeven worden of naar de persoon die verantwoordelijk is voor het trainen van gebruikslieden van dit toestel. Bijkomende handboeken zijn verkrijgbaar van uw Wells handelaar.

DIT HANDBOEK MOET GELEZEN WORDEN EN BEGREEP DOOR ALLE PERSONEN DIE GEBRUIKEN OF DIT TOESTEL INSTALLEREND.

Praat met uw Wells handelaar indien u enig vragen aangaande installatie, operatie of onderhoud van dit toestel hebt.

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE IN EUROPA

BELANGRIJK!

- De installatie-instructie is ontwikkeld voor personeel dat bevoegd of gekwalificeerd is om elektrische apparatuur te installeren. Dit personeel dient de eerste opstart-procedure en de aanpassingen die in deze handleiding worden beschreven uit te voeren.

BELANGRIJK!

- Zorg ervoor dat het binnenkomende voltage gelijk is aan dat wat voor het apparaat is aangegeven. Aan dit apparaat is ook een elektriciteitsplaatje bevestigd dat het voltage, de wattage, de frequentie en de fase van het apparaat weergeeft. Het verbinden van dit apparaat met een hoger voltage dan aangegeven kan ernstige schade aan de thermostaat, de bedrading en de warmte-elementen veroorzaken. Het verbinden van dit apparaat met een lager voltage dan aangegeven veroorzaakt slechte prestaties.

BELANGRIJK! (INGEBOUWDE APPARATEN)

- Er moet door een erkende elektricien een goedgekeurde schakelaar, met een contactpunt van ten minister 3 mm worden verstrekt en op een bereikbare plaats (dicht bij het apparaat) in de vaste bedrading worden opgenomen. Verwijs naar uitrustingsnaam plaat voor elektrische specificaties.

BELANGRIJK!
Alle ingebouwde toestellen moeten geïnstalleerd worden volgens instructies op de GLD (in het Engels "General Layout Data") blad omvatte met de apparaat.

ELEKTRICITEITSSNOEREN

- Elektriciteitssnoeren moten van olie-bestendige omhulde flexibele kabel zijn, niet lichter dan normaal polychloropreen of een gelijkwaardige synthetische met elastomeer omhulde (code 245 IEC 57) of een goedgekeurde metalen elektriciteitsleiding.
- De bedrading voor alle voedselverwarmers moet een minimale doorsnee van 1.5 mm^2 hebben en mag niet langer zijn dan 2 meter, vanaf de plaats waar de draad apparaat binnengaat tot aan de stekkeringang.

WIRING CONNECTIONS (INGEBOUWDE APPARATEN)

LET OP: De los verstrekte adapter tengen overbelasting is voor metalen elektriciteitsleidingen. Voor flexibele elektriciteitsdraad moet een goedgek eurde fitting tagenoverbelasting worden verstrekt door derden.

1. Verwijder het paneel van het aansluitingenblok aan de achterzijde met een schroevendraaier.
2. Verwijder de geschikte gat stekker en verbind de buis spanning steun.
3. Ga elektrische draden door spanning steun voorbij. Verbind macht draad naar koppelstuk markeerde "L1"; en, markeerde de neutrale draad naar koppelstuk "N".
4. Verbind terrein draad (groen met gele streep) om koppelstuk te gronden markeerde " ⏚ ".
5. Verzeker alle verbindingen en plaats het paneel voor de aansluitpunten terug.
6. Lokaliseer de aardingsschroef voor gelijkvermogen op de afsluiting van het paneel aan de achterzijde met het teken " ". Verwijder de schroef en zet de juiste gronddraad vast aan het aansluitpunt.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

STEVIGE VERWARMING ONDERDELEN (Modelleert H-70EU en H-706EU)

1. Uw Wells kookplaatje is met een temperatuur controle schakelaar voor elk onderdeel uitgerust.
2. De temperatuur controle zal misschien gezet worden van "OFF" (uit) (O), door "LO" (lage) naar "HI" (hoogtepunt).
3. "HI" is een ononderbroken op (I) stand.
4. Het indicator lamp waarschuwt ook de bedieningsman om schakelaar uit (O) wanneer niet in gebruik te draaien.

KERAMISCH-GLAS OPPERVLAKTE (Models HC-125EU, HC-225EU, HC-1256EU en HC-2256EU)

WAARSCHUWING!

- De kookplaten NIET gebruikt indien de keramisch-glas oppervlakte, beschadigen of gebroken worden.

1. Uw Wells kookplaatje is met een temperatuur controle schakelaar voor elk onderdeel uitgerust.
2. De temperatuur controle zal misschien gezet worden van "OFF" (uit) (O), door "LO" (lage) naar "HI" (hoogtepunt).
3. "HI" is een ononderbroken op (I) stand.
4. Het indicator lamp waarschuwt ook de bedieningsman om schakelaar uit (O) wanneer niet in gebruik te draaien.
5. Het "HOT SURFACE" (hete oppervlak) indicatorlamp zal gloeien oppervlakte tot naar heeft afgekoeld 70ºC.

BELANGRIJKE

1. Wells kookplaatje staan vlugge opwarming toe. Behalve energie door het draaien van de kookplaatje temperatuur controle "OFF" (uit) (O) wanneer niet in gebruik.
De controle schakelaar verlaat niet op wanneer niet in gebruik.
2. Kokende pot grooter dan 15 liters NIET gebruikt.
3. Voor de best resultaten, gebruik potten en pannen met een vlakke bodem.
4. Rechtstreeks op keramisch-glas oppervlakte niet kookt.
5. Vallen zware potten of pannen op keramisch-glas oppervlakte niet laat.
6. Proper op valpartijen onmiddellijk. Verbrande-op voedselpartikels kunnen moeilijk zijn te verwijderen.

SCHOONMAKEN

WAARSCHUWING!

- Draai de temperatuur controleert naar het uit (O) positie.
- Sta toe dat eenheid volledig voor schoonmaakbeurt af te koelen.

1. Wis buitenste oppervlakten, Inclusief verwarming van onderdelen, het gebruiken van een propere doek of spons bevochtigde met een zachte wasmiddel oplossing.

   MERK OP: Toestel of verwarming van onderdelen niet demonteert voor schoonmaakbeurt.

2. Gebruik enkel reinigende creme maakte voor keramisch -glas oppervlakte. Een scheerapparaat lemmet zal misschien gebruikt worden verbrande-op voedsel te verwijderen.

WAASCHUWING!

- Dit apparaat wordt voor het reinigen door waterverstuiver niet goedgekeurd. Houd het apparaat niet onder water. Laat geen water over het controleer paneel of de elektrische bedrading spatten of lopen. Hierdoor ontstaat gevaar voor een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken (zowel losse als ingebouwde modellen).

WAARSCHUWING!

- Een beschadigen keramisch-glas oppervlakte niet probeert te herstellen . Contacteer uw gemachtigde Wells Dienst Agent voor herstellingen.

BELANGRIJK!

- De staalwol voor schoonmaakbeurt niet gebruikt.

WELLS BLOOMFIELD, LLC
2 ERIC CIRCLE, P.O. BOX 280 VERDI, NEVADA, USA 89439
telephone: 775-689-5703 **facsimile (fax): 775-689-5976**
www.wellsbloomfield.com